KIBERNETIK.

Wissen
Technik
Service

Gasgrill Mr. Grill GD2801

Betriebsanleitung

Inhaltsverzeichnis

1 |	Einführung	3
2 |	Sicherheitshinweise	3
3 |	Gerät beschreiben	5
4 |	Zusammenbau	7
5 |	Gasanschluss	24
6 |	Bedienungen zu Entzündung des Grills	30
7 |	Gebrauch des Grills	31
8 |	Pflege und Haftung	32
9 |	Problembehandlung	34
10 |	Grilltipps	36
11 |	Lagerung	37

1 | Einführung

Lesen Sie das gesamte Handbuch gründlich durch. Halten Sie den Grill in einem leicht zugänglichen Ort.

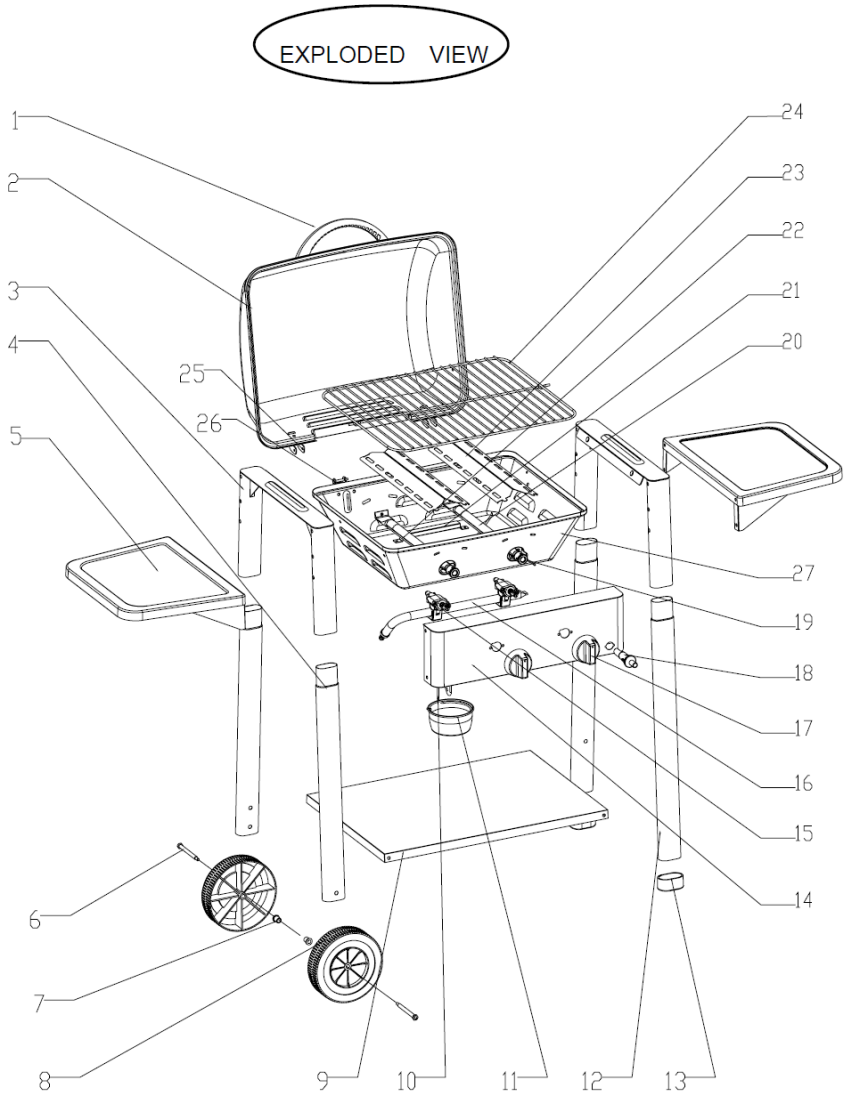
Hinweis: Dieser Grill darf nicht in Fahrzeugen oder Booten installiert werden.

2 | Sicherheitshinweise

1. Werden nicht alle Anweisungen des Herstellers befolgt, so kann es zu schweren Körperverletzung oder Sachschäden führen.
2. Einige Teile dieses Grill haben scharfe Kanten darum ist empfehlenswert bei der Arbeit geeignete Schutzhandschuhe zu tragen.
3. Der Grill darf nur im freien benütz werden.
4. Lesen Sie die Anweisungen durch, bevor Sie das Gerät benützen.
5. Kinder dürfen nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Grills spielen, solange er gebraucht wird. Erlauben Sie den Kindern nie, sich auf den Grill zu setzen, stehen oder mit dem Grill zu spielen.
6. Bewegen Sie das Gerät nicht während des Gebrauchs.
7. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche nach Gebrauch aus. Jede Änderung des Gerätes kann gefährlich sein.
8. Montieren Sie den Zylinder unter dem Grill auf der Basis Regal, dies kann sonst zu schweren Verletzungen führen.
9. Der Grillplatz muss frei von brennbarem Material sein.
10. Lassen Sie niemals Kinder in der Nähe des Grills spielen.
11. Dieser Grill ist für den Außeneinsatz. NIEMALS in einem geschlossenen Raum wie, Veranda, überdachte Terrasse, Garage, oder unter einer Oberfläche benützen.
12. Verwenden Sie den Grill mindestens 1m entfernt von jeder Wand oder einer Oberfläche.
13. Dieser Grill wurde entwickelt, um nur die eingeschränktes Gas zu verwenden, NICHT zu verwenden sind Lavagestein, Holzbriketts und Kohle.
14. Wenn Sie den Grill nicht ausschalten nach dem Gebrauch, so kann das zu Explosionen führen.
15. Überprüfen Sie die Brennerflammen in regelmäßigen Abständen.

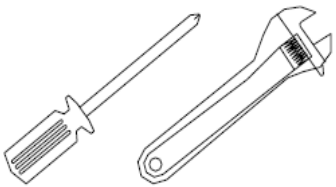
16. Schalten Sie die Gaszufuhr aus, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist.

3 | Gerätbeschreibung



Nummer	Beschreibung	An-zahl	Num mer	Beschreibung	An-zahl
1	Griff	1	15	Gasventil	2
2	Klappe	1	16	Gasrohr	1
3	Linkes hinteres Fahrge-stell	2	17	Gasschalter	2
4	Linkes vorderes Fahrge-stell	2	18	Schaltereinfassung	1
5	Linke Bedienplatte	2	19	tragendes Gasrohr der Hauptheizer	1
6	Schraube für Rad	2	20	Heizkörper rechts	1
7	Zusammenhalter für Rad	2	21	Kreuzfeuer Box	1
8	Rad	2	22	Heizkörper links	1
9	Bodenplatte	1	23	Flammenregler	2
10	Rechte Ablageseite	1	24	Rost	1
11	Fettbehälter	1	25	Oberes Scharnier	2
12	Rechtes Fahrgestell	2	26	Unteres Scharnier	2
13	Plastikuntersetzer für Standbein	1	27	Feuer Box	1
14	Instrumentenbrett	1	28	Regulator + Schlauch	1

Spare Part List

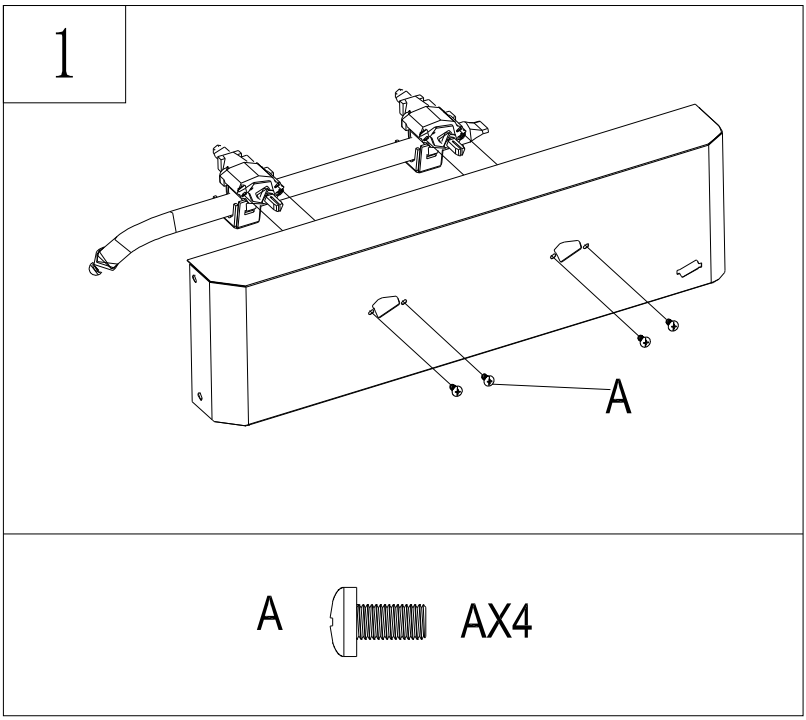
A	M4X8	4	F		2
B	M5x12	28	G		2
C		2	H	M4X35	4
D	M5	6	I	M4	4
E		2	J	Ø8	2
Tools prepared by user					

4 | Zusammenbau

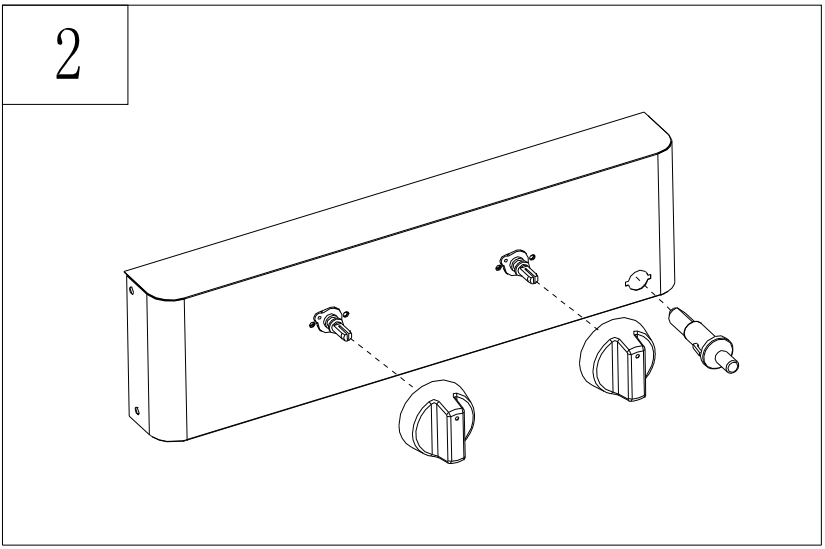
Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch und halten Sie sich an die einzelnen Schritte. Beachten Sie, dass der Grill immer von zwei Personen installiert werden muss. Für eine richtige Montage sollten Sie folgende Werkzeuge verwenden: einen Schraubenzieher (nicht inklusive) und einen Schlüssel (mitgeliefert). Alle weiter benötigten Elemente (wie Schrauben, Muttern etc.) für den Zusammenbau sind mitgeliefert und auf nachfolgender Liste aufgelistet:

Schritte:

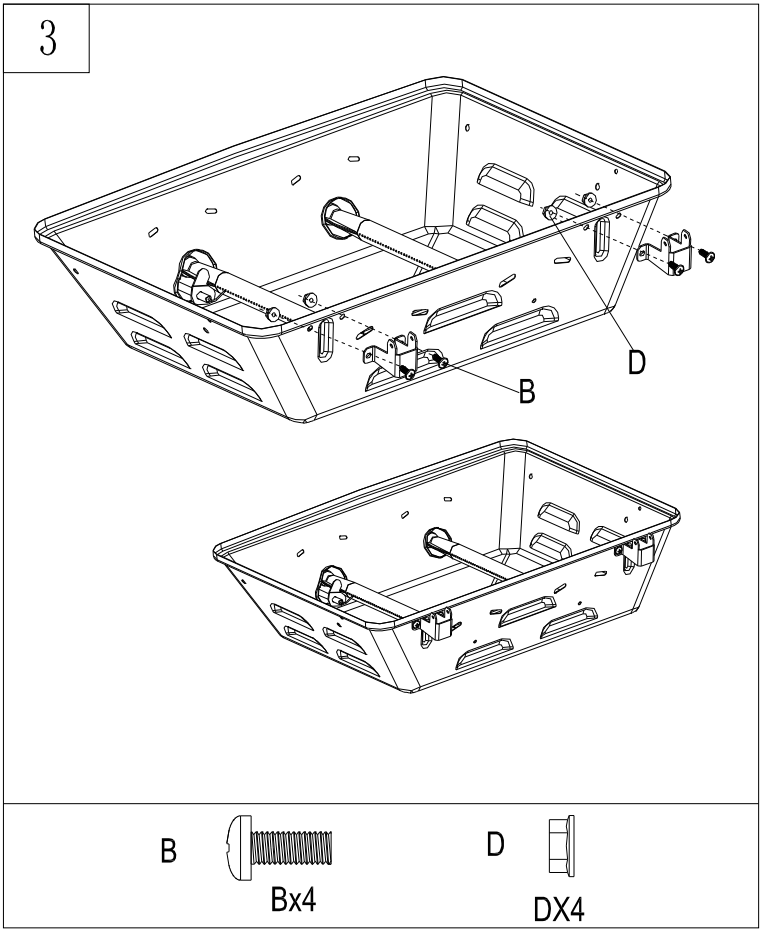
1. Ziehen Sie das Gasrohr durch das Panel durch (A) und schrauben Sie genau so wie in der Abbildung unten.



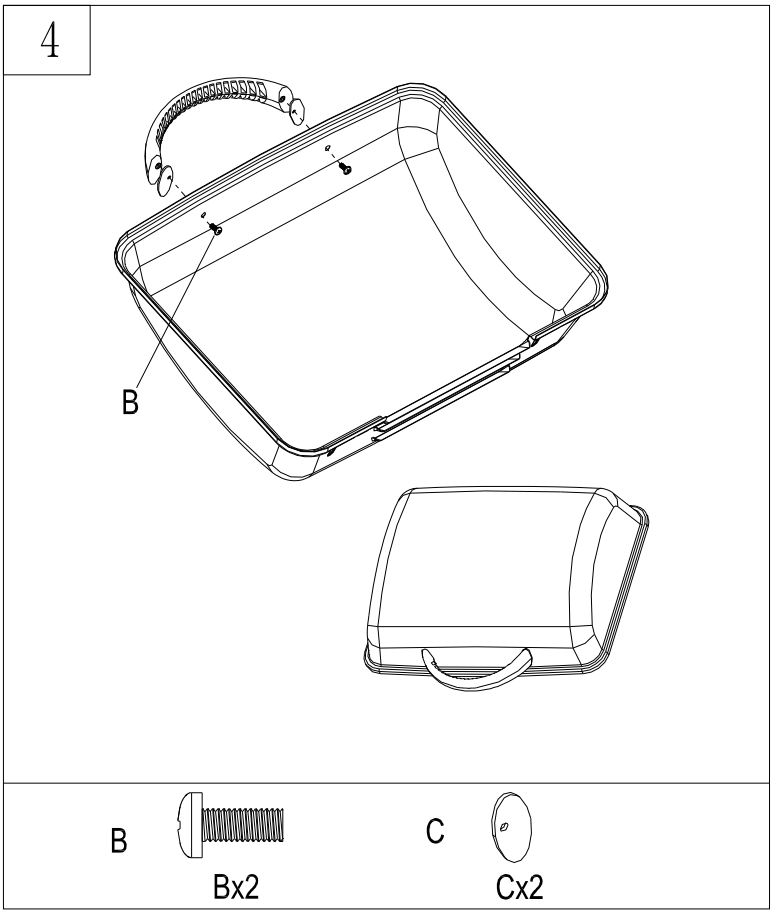
2. Installieren Sie die Schalter in der senkrechten Richtung auf das Ventil das ausgeschaltet sein muss. Stecken Sie die Zündung direkt in den Schalter.



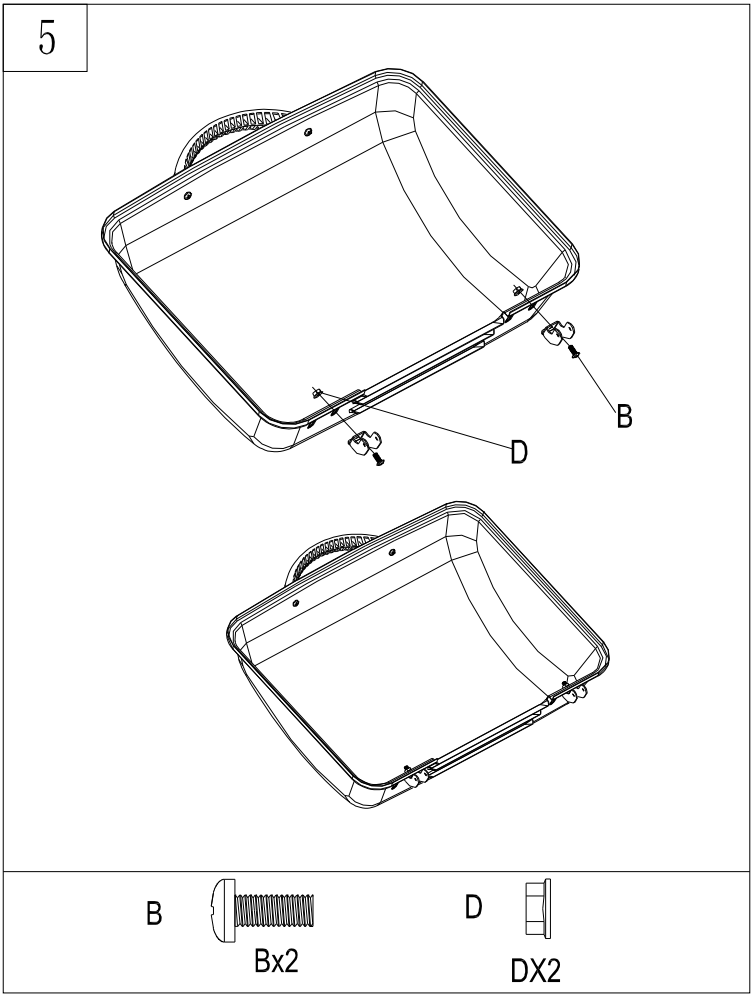
3. Verwenden Sie die Schrauben (D) und senken die Scharniere und Befestigen Sie die Muttern (B)



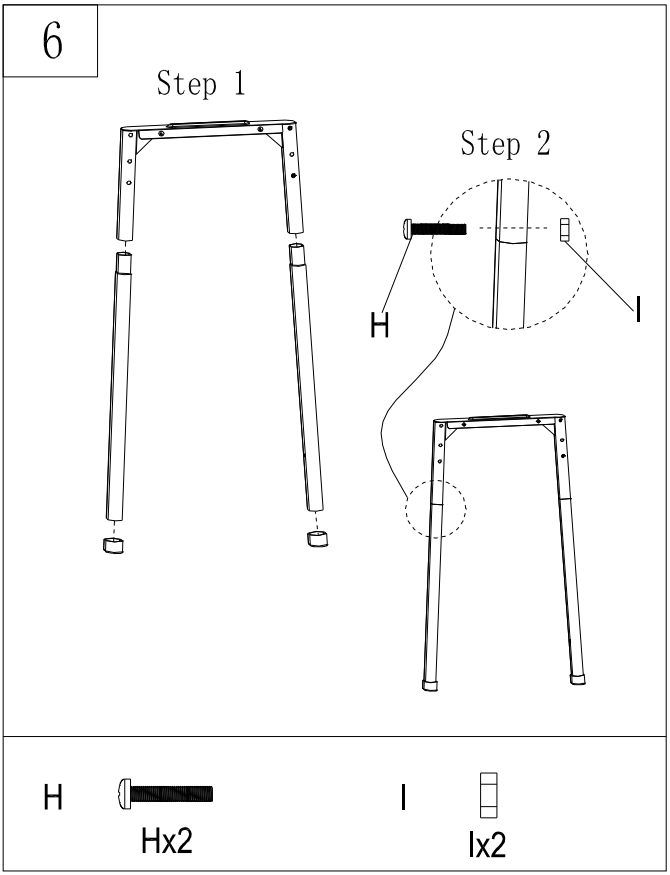
4. Legen Sie die Scheibe (C) zwischen den Griff und den Deckel und befestigen Sie den Griff mit den 2 Stück Schrauben (B).



5. Setzen Sie die oberen Scharniere in die Löcher ein und dann befestigen Sie mit 2 Stück Schrauben(B) die Scharniere mit den Muttern (D) zusammen.

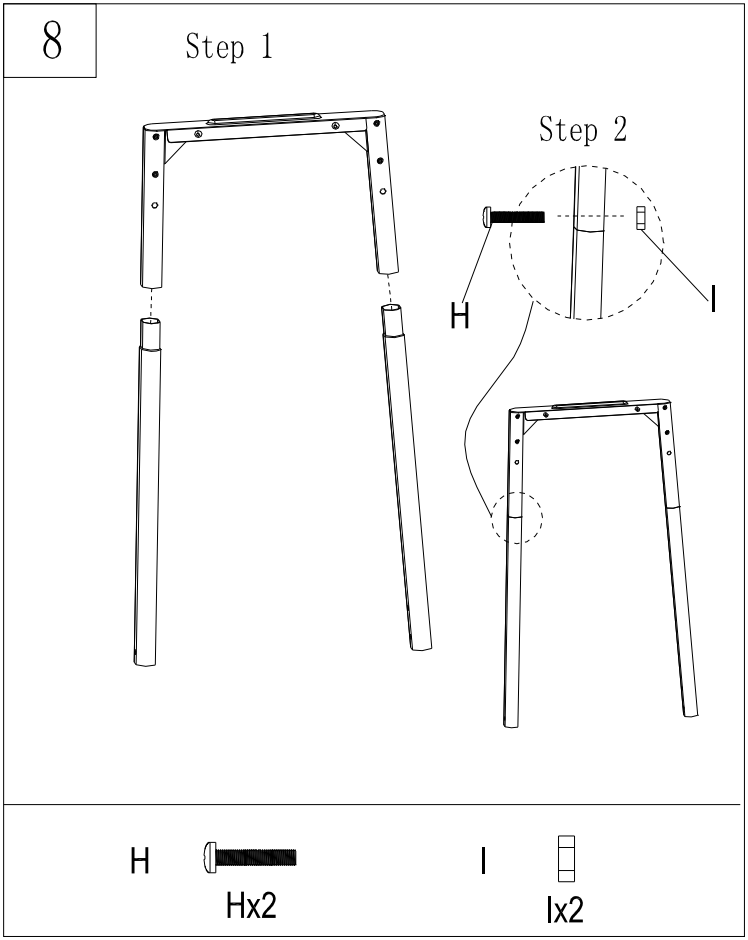


6. Halten Sie die Schraubenlöcher in Richtung Innenseite und legen Sie die tragende linke Seitenplatte in die rechte Seitenplatte mit der Verriegelungsfeder in die Löcher der unteren Seitenplatte. Fixieren und ziehen Sie sie der Schraube (H) in (I).
Jetzt stehen die Beine mit der Fußmatte in Richtung Innenseite.



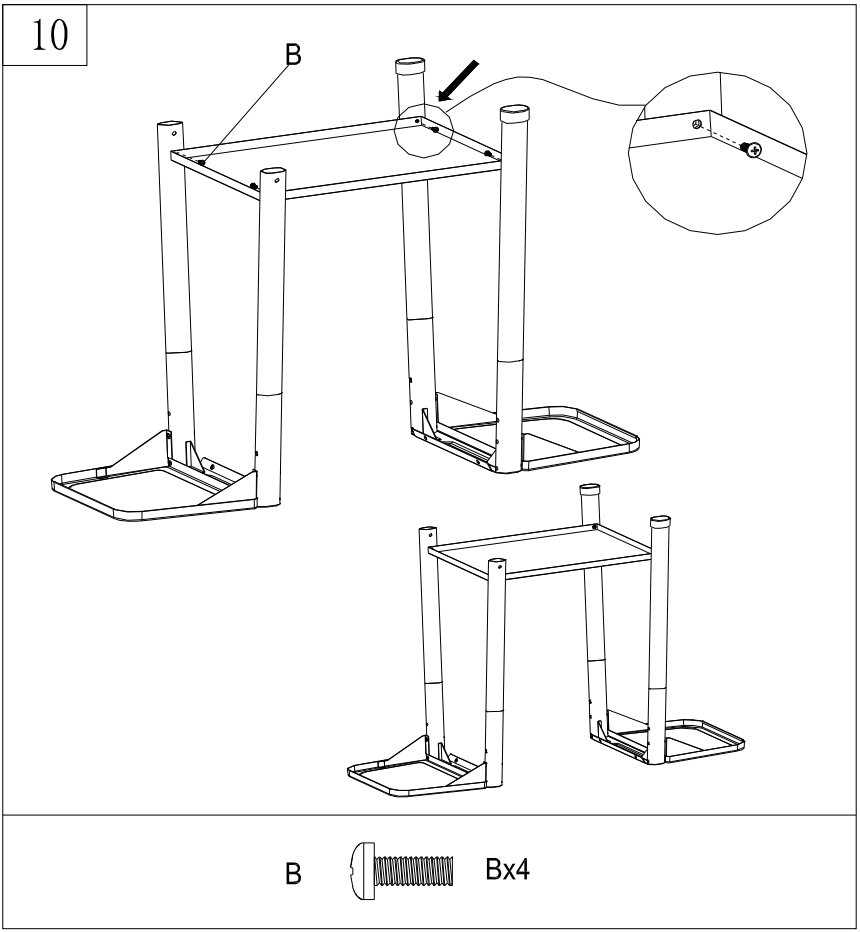
7. Befestigen Sie den Beistelltisch rechts mit 4 Stück Schrauben (B) zusammen, wie in der Abbildung unten dargestellt.

8. Folgen Sie dem unteren Bild. Halten Sie die Schraubenlöcher in Richtung Innenseite und legen die Seitenplatte in die Seitenplatte rechts und mit Verriegelungsfeder in die Löcher der zweiten Seitenplatte.Fixieren und dann ziehen Sie sie durch (H) und (I).

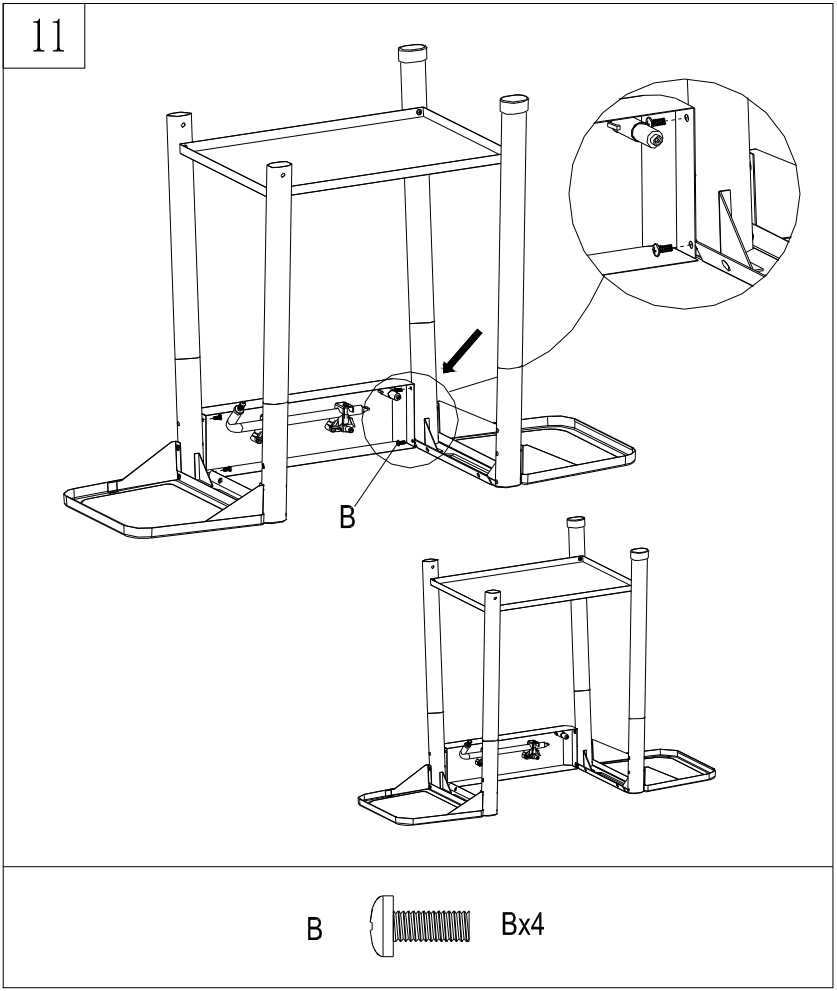


9. Befestigen Sie den Beistelltisch mit 4 Stück Schrauben (B) sowie in der Abbildung unten links dargestellt.

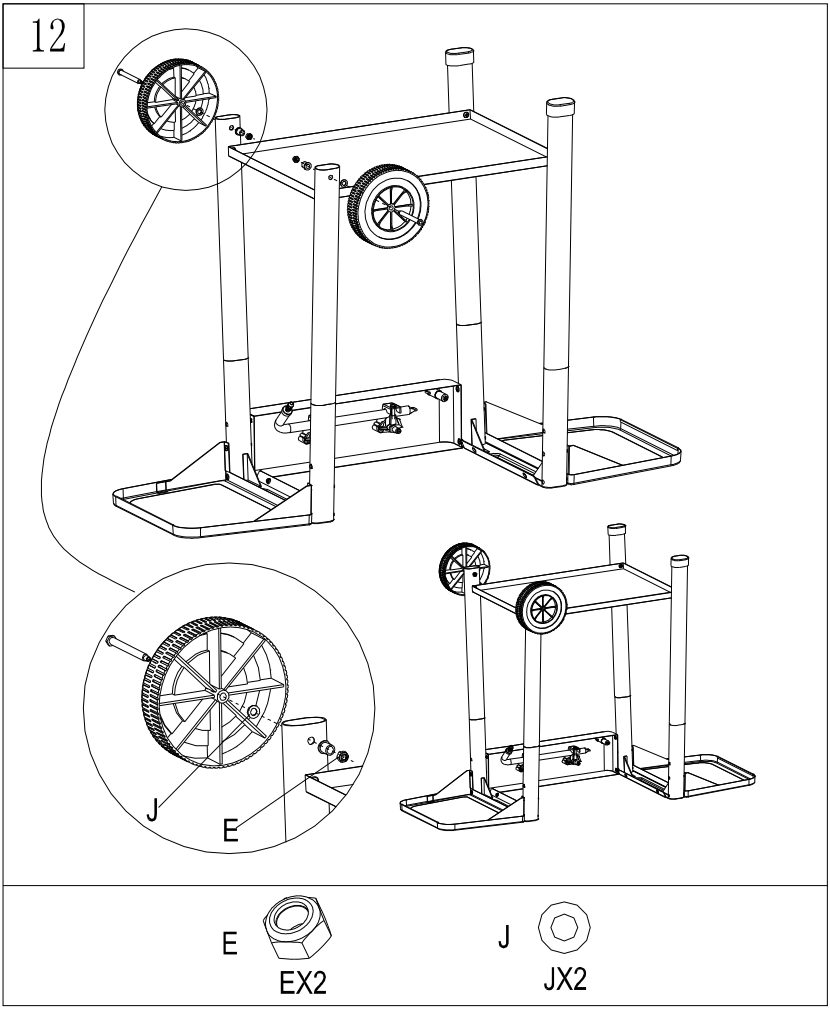
10. Befestigen Sie die Unterplatte mit 4 Stück (B) Schrauben, wie in Abbildung unten dargestellt.



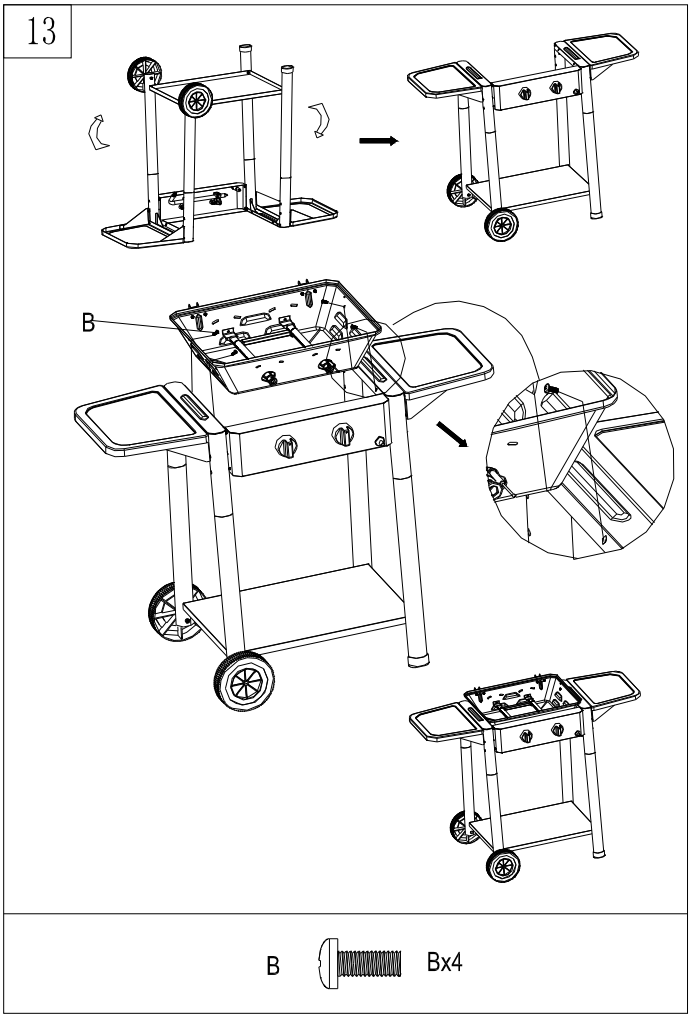
11. Befestigen Sie das Bedienfeld mit 4 Stück (B) Schrauben, wie in Abbildung unten dargestellt.



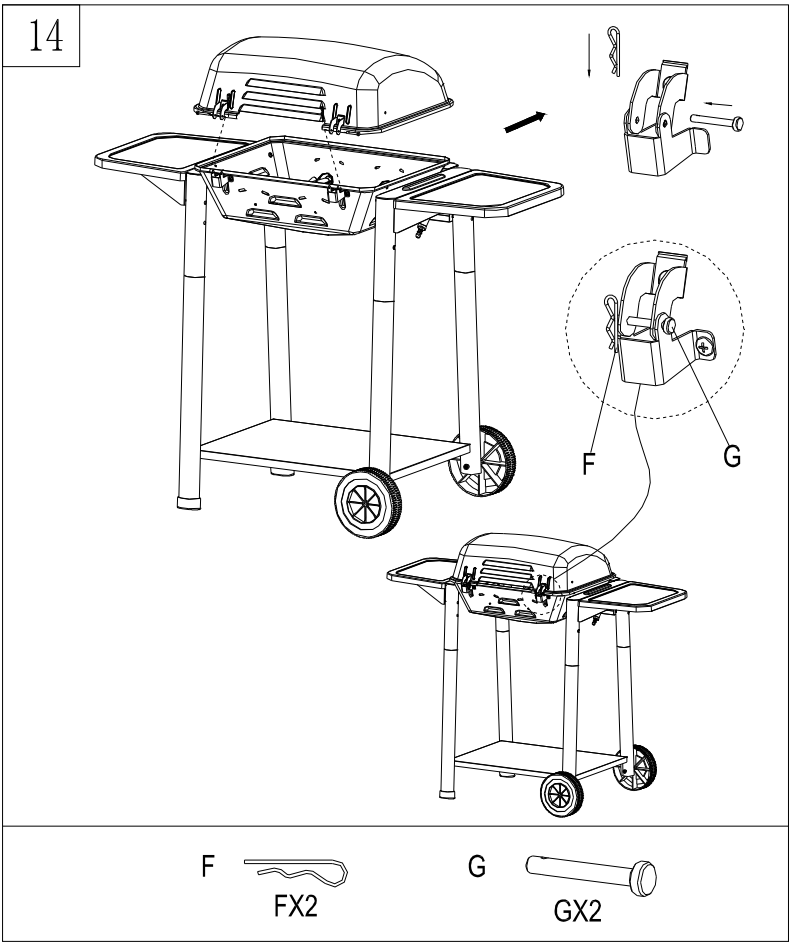
12. Folgen Sie unten dem Bild um die Räder zu installieren. Die erste Radwelle durchläuft das Bein-links und das Rad fixieren Sie mit der Muttern (E) wie unten abgebildet.



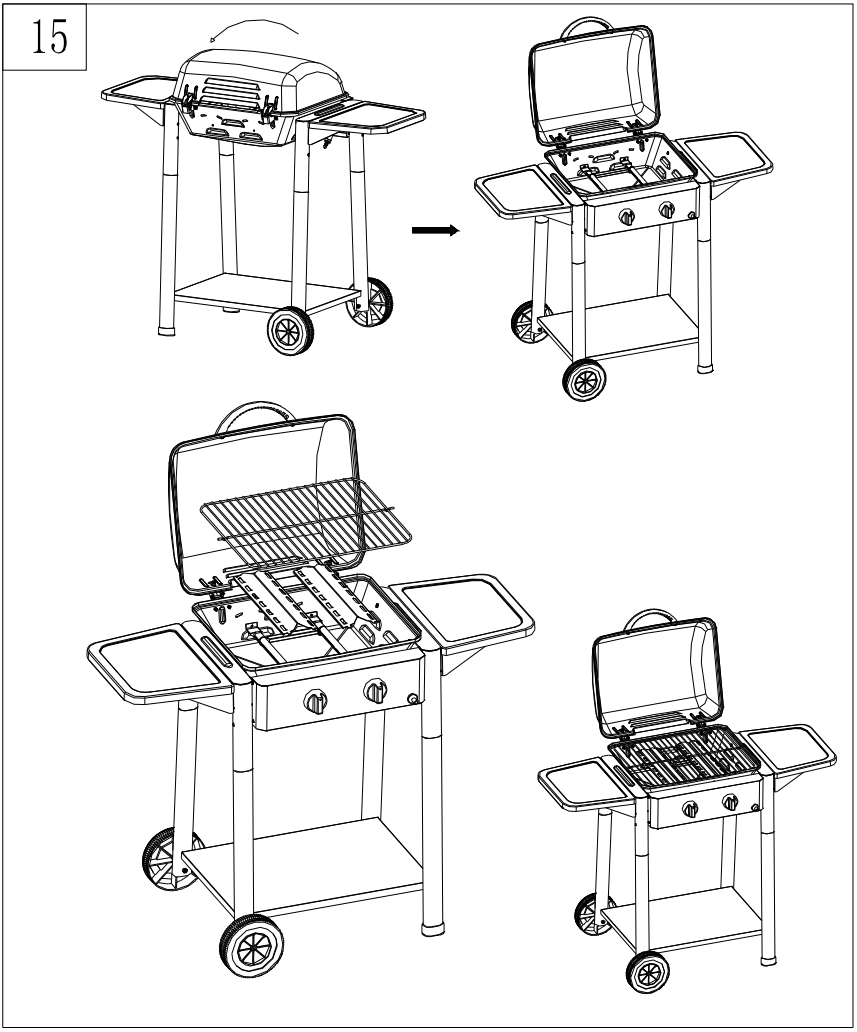
13. Drehen Sie den kompletten Grill, so dass er gerade steht. Installieren Sie den Feuerraum mit 4 Stück (B) Schrauben.



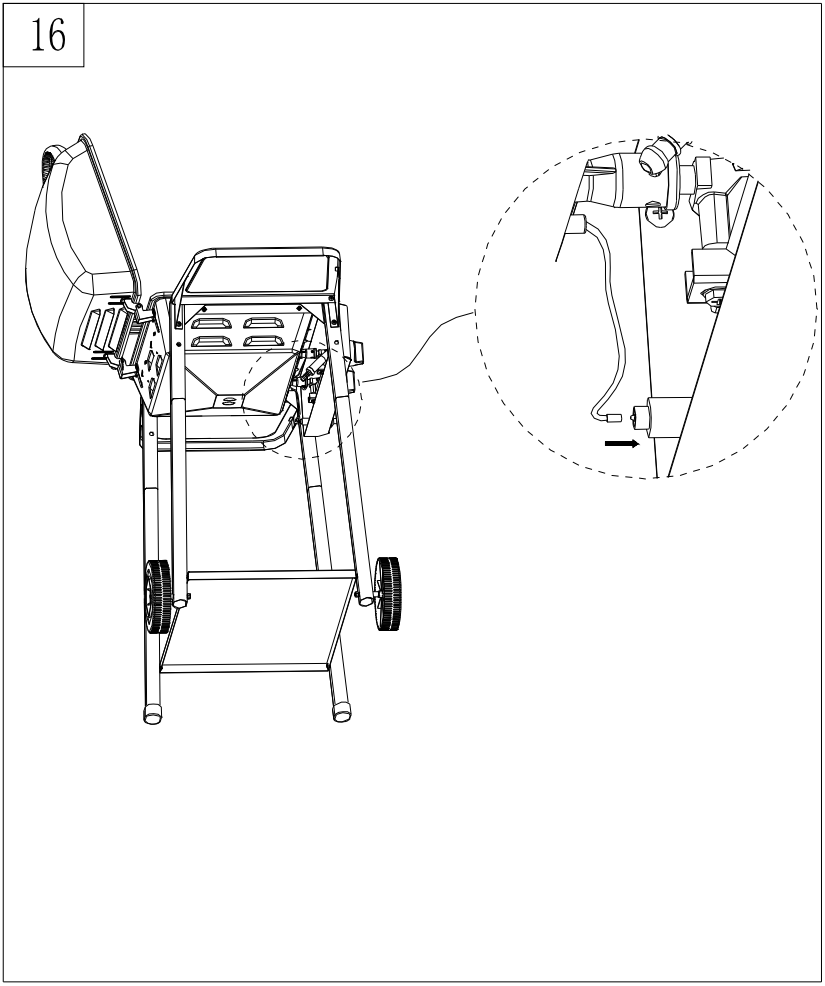
14. Folgen Sie dem unteren Bild, um den Deckel zu installieren. Das obere und untere Scharnier (G) befestigen Sie sie mit Form Stifte (F).



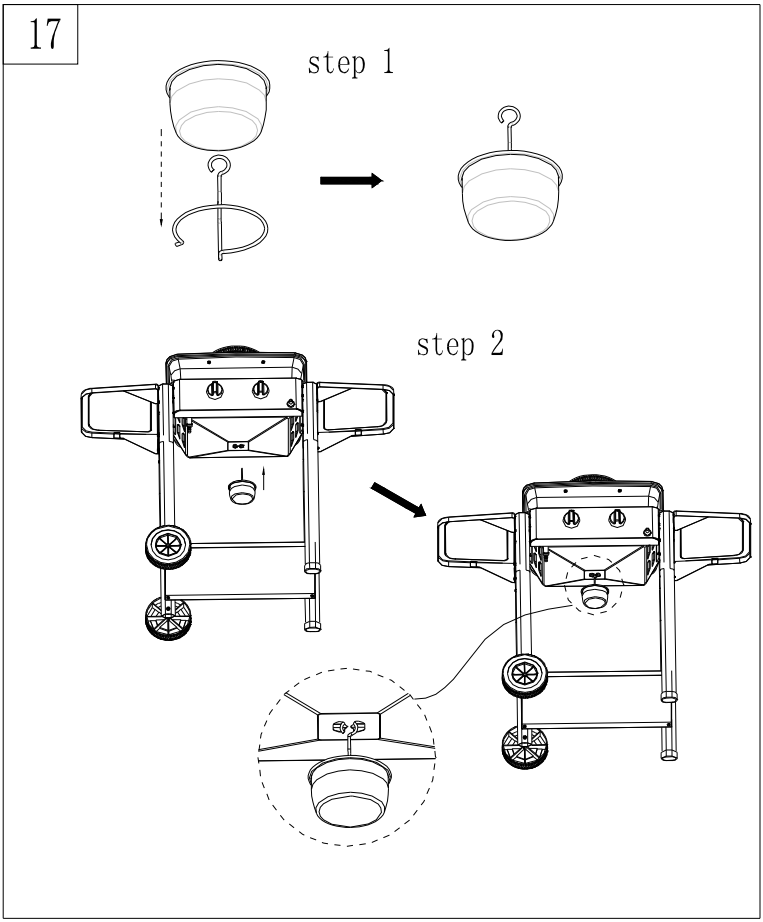
15. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Flammenverteiler des Grills ein.



16. Stecken Sie den Kabelanschluss der Elektrode an das Zündschloss an.



17. Legen Sie den Fett-Auffangbehälterhacken in den Auffangbehälter und drehen Sie ihn um 90 Grad in das Loch unter dem Grill und hängen es auf, wie unten aufgezeichnet.



18. Installieren Sie den Schlauch wie unten aufgezeigt.

5 | Gasanschluss

Verwenden Sie für diesen Grill lediglich eine vom Hersteller empfohlene Schlauchleitung. Auch bei den Reparaturelementen für die Schlauchleitung dürfen lediglich solche verwendet werden, die vom Hersteller empfohlen wurden.

Da es sich bei diesem Grill um einen speziellen Typ handelt, muss auch bei der Wahl des Gastyps darauf geachtet werden, dass solches Gas verwendet wird, das vom Hersteller vorgesehen wurde.

Druckregler und Schlauchbestandteile

Für diesen Grill muss ein CE–geprüfter Druckregler verwendet werden, welcher zusätzlich noch mit den lokalen Reglementen konform geht. Auch das Verbindungselement zwischen dem Schlauch und dem Gastank müssen CE -geprüft sein und mit den jeweils lokalen Reglementen konform gehen. Die Länge des Schlauchs sollte eine Länge von 1.5 m nicht übersteigen

Anmerkung:

Beachten Sie, dass sich die Notwendigkeit des Ersatzes eines Schlauchs jeweils nach den nationalen Reglementen richten.

Tankvorgaben

Der im Grill eingesetzte Tank muss folgenden Vorgaben genügen:

1. Masse: konform mit den jeweils nationalen Anforderungen
2. Maximalkapazität: konform mit den jeweils national vorgegebenen Voraussetzungen
3. Gastyp:
   a. I_{3+}: Butane 28~30 m bar
   b. $I_{3B/P\ (30)}$: LPG 28~30 m bar
   c. $I_{3B/P\ (50)}$: LPG 50 m bar
   d. $I_{3B/P\ (37)}$: LPG 37 m bar
4. Der Tank muss derart konstruiert und gekennzeichnet sein, das dieser mit den spezifischen Anforderungen für begrenztes Gas konform geht.
5. Der Tank muss einen Dampfabzug gewährleisten.
6. Der Tank muss mit einem Stellring ausgestattet sein, welcher für den Schutz des Tankventils sorgt.
7. Der Tank darf keine Beulen und keinen Rost haben, da dies zu Schäden führen könnte.

Für Ihre Sicherheit:

Stellen Sie sicher, dass die schwarzen Plastik-Gummidichtungen des Druckreglers richtig montiert sind und dass der Schlauch nicht mit dem Hitzeschutz oder dem Grillrost in Verbindung kommt.

Die Verbindung des Druckreglers mit dem Gastank

Wichtig:

a. Der Grill darf nicht an einem Ort aufgestellt werden, in welchem eine Raumtemperatur von mehr als 60℃ (140℉) besteht.

b. Der Druckregler muss mit einem Druckablassventil oder einer Überdruckanzeige ausgestattet sein.

c. Die Eintrittsöffnung des Druckreglers muss mit dem Verbindungstyp des Tankventils übereinstimmen.

Schritte:

1. Stellen Sie sicher, dass das Tankventil vollständig abgeschaltet ist, wenn der Druckregler mit dem Gastank verbunden werden soll. (Falls dies noch nicht der Fall sein sollte, muss dieser solange im Uhrzeigersinn gedreht werden bis er stoppt).
2. Überprüfen Sie, ob das Tankventil mit den richtigen Aussengewinden versehen ist.
3. Stellen Sie sicher, dass die Heizschalter sich in einem ausgeschalteten Zustand befinden.
4. Entfernen Sie die Schutzkappe vom Tankventil.
5. Überprüfen Sie die Öffnungsverbindung des Ventils und die Montage des Druckreglers. Achten Sie dabei auf etwaige Schäden oder Verschmutzungen. Entfernen Sie alle Verschmutzungen. Prüfen Sie auch den Schlauch auf mögliche Schäden. Stellen Sie sicher, dass Sie niemals beschädigte oder verbundene Bestandteile verwenden. Bei nötigen Reparaturen sollte ein lokaler Fachmann aufgesucht werden.
6. Wenn Sie den Druckregler mit dem Ventil verbinden, muss die Mutter per Hand im Uhrzeigersinn bis zu einem Stopp gedreht werden. Verwenden Sie hierbei aber keinen Stellschlüssel, da dessen Einsatz zu einer Beschädigung der Mutter führen könnte und dies wiederum zu gefährlichen weiteren Schäden führen könnte.
7. Öffnen Sie das Tankventil vollständig und im Uhrzeigersinn. Verwenden Sie eine seifenhaltige Wasserlösung, um den Grill auf mögliche Verbindungslücken zu überprüfen bevor Sie diesen letztendlich in Betrieb nehmen. Falls Sie auf eine

Verbindungslücke stossen sollten, müssen Sie das Tankventil zudrehen und den Grill zur Reparatur einem Fachmann übergeben.

WARNUNG:

1. Achten Sie darauf, niemals irgendwelche Gegenstände in die für das Ventil vorgesehene Eingangsöffnung zu führen. Dies könnte das Ventil beschädigen und sogar andere Verbindungslücken verursachen. Solche Lücken können zu Feuerschäden, Explosionen, gefährlichen Körperverletzungen oder sogar Todesfällen führen.

2. Vermeiden Sie es, den Grill mit einem in sich abgeschlossenen Gassystem eines Wohnwagens oder eines Wohnwagenanhängers zu verbinden.

3. Nehmen Sie den Grill erst in Betrieb, nachdem Sie diesen auf etwaige Lecks untersucht haben.

4. Falls Sie auf mögliche Lecks stossen sollten, müssen Sie den Betrieb des Grills umgehend einstellen und sogleich ein Feuerwehrdepartement aufsuchen.

5. Wenn es nicht möglich ist, ein Gasleck zu stoppen, muss der Gastank sofort geschlossen werden. Zudem muss ein Gasanbieter oder ein Feuerwehrdepartement kontaktiert werden.

GEFAHR

1. Vermeiden Sie es, einen Ersatzgastank unter oder in der unmittelbaren Nähe des Grills aufzubewahren. Auch darf ein solcher nicht in abgeschlossenen Innenräumen gelagert werden.

2. Achten Sie darauf, den Gastank niemals zu mehr als 80% seiner tatsächlichen Tankkapazität zu füllen. Ein überfüllter Gastank stellt eine grosse Gefahr dar, da dadurch überflüssiges Gas aus dem schützenden Druckminderer - Ventil treten könnte. Das schützende Druckminderer – Ventil am Gastank könnte ein Austreten von Gas verursachen und dadurch sogar einen Feuerherd auslösen.

3. Obige Gefahr ist auch der Grund, weshalb der Gastank stets mit einem Sicherheitsdeckel versehen werden muss.

4. Falls Sie auf irgendwelche Gaslecks am Ersatzgastank stossen sollten, müssen Sie sich unmittelbar von diesem entfernen und sogleich ein Feuerdepartement kontaktieren.

SEHR WICHTIG

Sobald der Grill nicht in Betrieb ist, muss der Tank von der Grillverbindung getrennt werden.

Die Abbindung des Gastanks vom Grill:

1. Schalten Sie alle Schalter aus.
2. Drehen Sie das Tankventil vollständig aus, indem Sie dieses solange im Uhrzeigersinn drehen bis dieses stoppt.
3. Drehen Sie den angebauten Druckregler vom Tankventil los, indem Sie die Schnellverschraubungsmutter im Uhrzeigersinn drehen.
4. Montieren Sie den Sicherungsdeckel auf das Gastankventil.

Die Überprüfung auf Lecks

Obgleich dieses Grillgerät vor der Verschiffung bereits sorgfältig vom Hersteller auf Lecks untersucht wurde, müssen Sie selbst vor einer ersten Inbetriebnahme eine weitere solche Überprüfung machen. Denn in Ausnahmefällen kann es bei der Verschiffung zu Schadenfällen kommen, welche etwaige Lecks verursachen könnten. Auch übertriebene Druckausübung auf das Gerät kann zu solchen Schäden führen. Zusätzlich muss der Grill in regelmässigen Abständen auf Lecks untersucht werden. Bei allfällig auftretenden seltsamen Gerüchen muss das Gerät ebenfalls auf Lecks untersucht werden.

Vor dem Test

1. Stellen Sie sicher, dass alles Verpackungsmaterial und alle Sicherungsseile vom Grill entfernt werden.
2. Vermeiden Sie es während der Überprüfung auf Lecks zu rauchen.
3. Auch darf ein solches Überprüfen nicht in der Nähe von offenen Flammen vorgenommen werden.
4. Stellen Sie eine 1:1 Seifen-Wasserlösung aus flüssigem Reinigungsmittel und Wasser her. Zusätzlich muss eine Sprühflasche, eine Bürste oder ein Tuch bereit gestellt werden. Für den anfänglichen Test auf Lecks muss sichergestellt werden, dass der Zylinder vollständig gefüllt ist.
5. Der Standort für den Test muss im Freien gewählt werden. Zusätzlich muss es sich um eine gut belüftete Stelle handeln, die fernab von Zündungsquellen wie Gasfeuern oder elektrischen Gegenständen und entzündbaren Materialien.
6. Halten Sie den Grill während des Tests auch fern von offenen Flammenherden und/oder sprühenden Funken.

Der definitive Test

1. Stellen Sie sicher, dass alle Steuerungsschalter ausgeschaltet sind.

2. Vergewissern Sie sich, ob der Druckregler fest mit dem Gastank verbunden ist.

3. Öffnen Sie das Gastankventil vollständig durch ein Drehen im Uhrzeigersinn. Sobald ein klickendes Geräusch wahrgenommen wird, muss die Gaszufuhr sofort ausgeschaltet werden, da dieses Geräusch ein Indiz für ein starkes Verbindungsleck darstellt.

4. Durch ein Besprayen oder Abwischen aller Verbindungsstellen zwischen dem Gastank und dem Druckverteilerschlauch mit der Seifen-Wasserlösung kann der Grill auf etwaige Lecks geprüft werden.

5. Falls Bläschen festgestellt werden können, ist dies ein Indiz für ein Leck. In diesem Falle muss das Tankventil sofort ausgeschaltet werden und die Verbindungen stärker angezogen werden. Öffnen Sie dann das Tankventil erneut und überprüfen Sie dieses auf mögliche Lecks.

6. Wenn das Leck nicht dadurch nicht abgedichtet werden kann, soll auf gar keinen Fall selbstständig irgendwelche Reparaturvorkehrungen vorgenommen werden. Stattdessen muss ein Servicecenter kontaktiert werden, welches Ihnen fachkompetente Beratung und Abhilfe bieten kann.

7. Nach Beendigung eines Tests muss das Tankventil wieder verschlossen werden, indem dieses im Uhrzeigersinn gedreht wird.

Zusätzliche Hinweise

Achten Sie zudem darauf, dass Sie nur diejenigen Utensilien für den Grill anwenden, welche ausdrücklich vom Hersteller empfohlen werden. Ein Gebrauch von anderen Utensilien kann die Garantie des Grillgeräts herabsetzen. Ausserdem darf der Grill erst dann definitiv in Betrieb genommen werden, wenn dieser sorgfältig geprüft wurde und sichergestellt wurde, dass dieser über keinerlei Lecks verfügt.

Sicherheitshinweise

1. Nach jedem Auswechseln des Gastanks muss der Grill erneut auf etwaige Leckstellen geprüft werden.

2. Vor jedem Gebrauch des Geräts muss dieser ebenfalls auf Verbindungslecks untersucht werden.

3. Verwenden Sie jeweils langstieliges BBQ –Besteck, um einer Brandgefahr vorzubeugen.

4. Falls Fett oder andere heisse Gegenstände auf das Ventil, den Druckregler oder den Schlauch treten, muss die Gaszufuhr sofort abgedreht werden. Unter solchen Umständen muss nach der Schadenursache gesucht werden und diese möglich beseitigt werden. Anschliessend sollte ein erneuter Lecktest durchgeführt werden.

5. Der Fett-Auffangbehälter darf erst vom Grill entfernt werden, nachdem dieser vollständig abgekühlt ist.

6. Schalten Sie alle Steuerungsschalter aus und drehen Sie auch das Tankventil zu sobald der Grill nicht mehr in Betrieb ist.

7. Vermeiden Sie es, den Grill nicht zu bewegen solange er noch heiss ist.

8. Beim Bewegen des Grills darf dieser nur nach vorne geschoben werden; nicht aber gezogen.

9. Falls der Tank abgetrennt wurde, da sich der Grill nicht in Betrieb befindet, muss darauf geachtet werden, dass dieser mit einem Deckel versehen ist. Der Gastank darf nicht in eingeschlossenen Räumen wie Einstellplätzen, Terrassen, Vorhallen, Garagen oder anderen Gebäuden.

10. Stellen Sie sicher, dass der Gastank nicht in einem Wohnmobil oder einem Boot installiert wird, welche einer zu hohe Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind.

11. Der Gastank darf ebenfalls nicht in der Nähe von spielenden Kindern gelagert werden.

12. Falls der Grill in einem Innenraum gelagert wird, muss der Gastank abmontiert werden.

13. Bei allfällig weiteren Problemen sollten Sie sich an die nachfolgenden Hinweise betreffend der Problembehandlung halten. Wenn Ihnen diese jedoch noch zu wenig Hilfestellung bieten, sollten Sie sich an einen Fachexperten richten.

6 | Bedienung zur Entzündung des Grills

Vor dem Entzünden

Überprüfen Sie den Gaszuflussschlauch bevor Sie den Grill mit dem „ON“ –Schalter in Betrieb setzen. Falls Sie irgendwelche Risse, starke Abnutzung oder Abrasionen an diesem vorfinden sollten, muss der Schlauch ersetzt werden. Ersetzen Sie den Schlauch aber nur durch ein vom Hersteller empfohlenes Modell.

Anmerkung:

Der Gaszuflussschlauch muss vor jedem Gebrauch des Grills jeweils neu kontrolliert werden.

Bevor der Grill entzündet wird, muss der schwarze Entzündungsschalter aufgedreht werden, damit eine AA Batterie darin installiert werden kann. Dann kann der Schalter wieder zugedreht werden. Achten Sie darauf, die Batterien zu ersetzen sobald diese Funken von sich geben.

Zur Entzündung des Haupt- und der Nebenheizer:

1. Lesen Sie die Anleitungshinweise sorgfältig durch.

2. Drehen Sie alle Schalter auf „OFF“ (AUS) und öffnen Sie dann das Tankventil. Achten Sie auch darauf, Ihr Gesicht und Ihren Körper so weit wie möglich vom Grill entfernt zu halten, wenn Sie den Grill entzünden.

3. Öffnen Sie jeweils die Abdeckung beim Entzündungsvorgang.

4. Ziehen und halten Sie den Zündungsschalter während dem Sie gleichzeitig den Steuerungsschalter auf die Position „HI“ (hohe Temperatur) stellen. Daraufhin wird die Elektrode anfangen zu zünden und den Heizer stufenweise in Betrieb setzen. Falls der Heizer sich nicht innerhalb von 5 Sekunden nach dem Drehen des Steuerungsschalters sofort entzündet, muss der Schalter wieder auf „OFF“ (AUS) geschaltet werden. Warten Sie dann ungefähr 5 Minuten bis das Gas ausschaltet und wiederholen Sie anschliessend den Zündungsprozess erneut.

5. Befolgen Sie die nachfolgenden Zündungs-Instruktionsschritte anhand eines Streichholzes, wenn das Anzünden gemäss obigen Schritten nach 3-4 maligem Wiederholen noch nicht angezündet werden konnte.

Flammencharakteristiken

Prüfen Sie nach, ob die Heizflamme auch das richtige Aussehen hat. Obwohl jeder Heizer vor der Verschiffung sorgfältig geprüft wurde, kann es vorkommen, dass durch die lokalen Unterschiede betreffender Gaslieferanten einige Anpassungen gemacht werden müssen.

So sollten die Heizflammen eine bläuliche Farbe und eine stabile, nicht zu unruhige Form aufweisen. Ausserdem dürfen keine gelben Flecken sichtbar sein. Falls die Flamme gelblich ist, bedeutet dies, dass zu wenig Sauerstoffzufuhr vorhanden ist. Wenn die Flamme ein seltsames Geräusch von sich gibt und sich zudem sehr unruhig hin- und herbewegt, bedeutet dies, dass eine zu hohe Sauerstoffzufuhr vorhanden ist.

7 | Gebrauch des Grills

Das Grillieren bedarf hoher Hitzleistung, um für ausreichendes Anbraten und schönes Anbräunen zu sorgen. Die meisten Lebensmittel werden während der gesamten Kochdauer auf hoher Temperatur („HI“) gehalten. Bei grossen Fleisch- oder Putenstücken wird aber empfohlen nach dem anfänglichen Anbräunen die Temperatur etwas zu reduzieren. Dadurch kann sichergestellt werden, dass das Fleisch richtig gar und saftig wird ohne dass es anbrennt. Lebensmittel, welche eine lange Zubereitungsdauer aufweisen oder mit einer süsslichen Marinade versehen sind sollten gegen Ende der Kochzeit auf eine niedrigere Temperatur reduziert werden.

Stellen Sie ausserdem sicher, dass der Grill vor der Inbetriebnahme sorgfältig auf Lecks untersucht wurde und an einem sicheren Ort aufgestellt ist.

Entfernen Sie ausserdem alles Verpackungsmaterial.

Entzünden Sie die Grillheizer gemäss dieser Bedienungsanleitung.

Drehen Sie die Kontrollschalter auf eine hohe Temperatur („HI“) und heizen Sie den Grill jeweils 15 Minuten vor.

Anmerkung:

Die Abdeckungshaube muss während des Vorheizens jeweils geschlossen bleiben.

Positionieren Sie die Lebensmittel auf den Grill und beginnen Sie dann den Kochvorgang. Passen Sie die Heiztemperatur wenn nötig an. Dies kann anhand der Kontrollschalter gemacht werden, welche jeweils zwischen den Einstellungen „HI“ (hohe Temperatur) und „LO“ (niedrige Temperatur) angepasst werden können.

Anmerkung:

Der Grill ist darauf ausgelegt, keine Lavasteine oder Briketts zum Kochen zu benötigen. Stattdessen wird die Hitzeausstrahlung jeweils durch die Flammenbändiger unter dem Kochgitter geregelt.

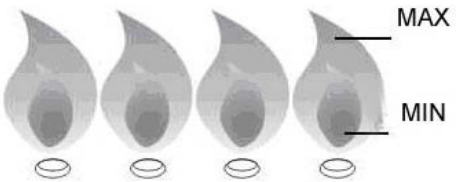
Anmerkung:

Der Grill brät die Lebensmittel jeweils im eigenen Saft, weshalb das Fleisch desto schneller fertig ist je länger dieses vorgeheizt wird.

8 | Pflege und Haltung

Haltung

1. Achten Sie darauf, die Grillumgebung stets sauber und fern von leicht entzündbaren Materialien, Benzin oder anderen entzündbaren Dämpfen und Flüssigkeiten zu halten.
2. Prüfen Sie die Heizflammen auf deren Aussehen wie folgt:
   a. Entfernen Sie die Kochgitter und Flammenbändiger.
   b. Entzünden Sie die Heizer.
   c. Drehen Sie dann die Schalter von einer hohen Temperatur („HI“) auf eine niedrige Temperatur („LO“). Untersuchen Sie jeweils die Flammenhöhe, indem Sie darauf achten, dass die Flammen bei einer niedrigen Temperatureinstellung kleiner sind als bei einer hohen Temperatur.
   d. Überprüfen Sie die Flammen vor jedem Gebrauch auf deren Aussehen. Bei auffälligen und abnormalen Formabweichungen müssen Sie die Hinweise betreffend der Problembehandlung befolgen.



3. Bei notwendigen Reparatur- und Ersatzarbeiten sollten Sie ein fachkompetentes Servicecenter kontaktieren.

Reinigung

Reinigung der emaillierten Bestandteile

Verwenden Sie stets das mildeste Mittel zur Reinigung der emaillierten Bestandteile.

Verwenden Sie niemals stark säurehaltige und ätzende Mittel zur Reinigung. Auch für die Reinigung der Beschriftungen dürfen keine solche Mittel verwendet werden, da diese die Beschriftungen beschädigen können.

Die Reinigung der Kochumgebung

Der einfachste Weg für eine gute Reinigung des Grills ist, wenn Sie nach dessen Gebrauch die Flammen sofort ausdrehen. Zudem sollten Sie einen Topflappen benützen, um die Hände vor Hitze und Dampf zu schützen. Tünchen Sie eine Grillbürste aus Kupferborsten in Leitungswasser und schrubben Sie den Grill damit ab. Zwischendrin sollte die Bürste immer wieder in frisches Wasser getüncht werden bevor mit der Reinigung fortgefahren werden kann. Der Dampf, welcher sich während des Zubereitens abgelagert hat, kann beim Reinigen unterstützend wirken, da dieser eine loslösende Wirkung auf abgelagerte Lebensmittelreste hat. Vermieden werden aber soll das direkte Eintauchen von noch heissen Bestandteilen in Wasser.

Die Reinigung des Grillheizers

1. Vergewissern Sie sich vorab, dass das Tankventil und alle Schalter ausgeschaltet („OFF“) sind. Stellen Sie auch sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist bevor mit der Reinigung begonnen wird.
2. Mit einer Drahtbürste kann dann die Aussenseite des Heizers gereinigt werden. Die ganz hartnäckigen Verschmutzungen können mit einem Metallschaber behandelt werden. Verstopfte Öffnungen müssen mit einer gerade gebogenen Büroklammer gereinigt werden. Unterlassen Sie es aber, dafür Holzzahnstocher zu verwenden, da diese leicht abbrechen können und dadurch die Öffnungen noch stärker verstopfen.

3. Falls die Gaszufuhr des Heizers durch Insekten oder andere Hindernisse blockiert wird, muss ein Servicecenter kontaktiert werden.

Sehr wichtig:

Die Ventilöffnung muss jeweils in der Mitte des Heizareals positioniert werden, nachdem der Grill bewegt und gereinigt wurde. Falls diese aber nicht richtig eingefügt wird, kann es zu schweren Körperverletzungen und anderen Schäden kommen. Nach jedem Bewegen des Grills sollte dieser darauf untersucht werden, ob alles richtig installiert wurde.

Unterlassen Sie es, die Steuerungspaletten zu demontieren.

Die Häufigkeit einer Grillreinigung hängt davon ab, wie oft dieser tatsächlich gebraucht wird.

Die Reinigung des Fett-Auffangbehälters

Der Fett-Auffangbehälter muss beim Säubern stets vollständig geleert, ausgewischt und mit einer Lösung aus warmem Wasser und mildem Seifenmittel gereinigt werden. Zudem sollte ein Haufen von Sand oder Katzenstreu unter den Boden des Fett-Auffangbehälters positioniert werden.

9 | Problembehandlung

Spinnen- und Insektenwarnung

Nach einer längeren Lagerdauer kann es vorkommen, dass sich Spinnen oder Insekten im Grill eingenistet haben, was zu Feuer innerhalb des Schlauchs oder unterhalb des Grills führen kann. Dies kann sehr gefährlich werden. Deshalb muss der Grill nach einer längeren Lagerung jeweils sorgfältig gereinigt werden.

Das Überprüfen auf Spinnen oder andere Insekten

Mindestens einmal pro Jahr müssen die Heizer darauf überprüft werden. Auch beim Auftreten von folgenden Situationen müssen die Heizer sorgfältig geprüft werden:

1. Das Auftreten von einer gelblichen Flamme und einem stechenden Geruch durch das Verbrennen der Insekten.
2. Es können keine Temperaturanpassungen mehr getätigt werden.
3. Die Erhitzung geht nur unregelmässig voran.
4. Die Heizer verursachen ein seltsam knisterndes Geräusch.

Weitere Probleme und deren Behebung

Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Der Heizer kann durch ein Drehen und Ziehen der Schalter nicht in Betrieb gesetzt werden.	Die Elektrode ist verschmutzt von Kochresten	Reinigen Sie die Elektrode mit einem in etwas Alkohol getünchten Schrubber
	Die Elektrode ist beschädigt	Ersetzen Sie die Elektrode
	Die Elektrodenkabel sind lose und fallen ständig weg	Versuchen Sie die Elektrode erneut zu verbinden oder ersetzen Sie die Kabel
	Die Öffnungen sind blockiert	Entfernen Sie alles Blockierende

	Das Kabel ist zu kurz	Ersetzen Sie die Kabel
Der Heizer kann auch mithilfe eines Streichholzes nicht entzündet werden	Es fehlt an Gas	Öffnen Sie das Ventil des Gastanks
	Die Gaszufuhr funktioniert nicht reibungslos	Reinigen Sie die Heizrohre
	Der Heizer und das Ventils sind nicht richtig zusammengebaut	Bauen Sie den Heizer und das Ventil auseinander und wieder zusammen
Eine gelbliche oder orange Flammenbildung und ein Gasgeruch sind wahrnehmbar	Unvollständiges Verbrennen	Kontaktieren Sie ein Servicecenter
Trotz hoher Temperatureinstellung („HI“) kommt nur geringe Hitze auf	Der Gasschlauch ist defekt oder verbogen	Glätten Sie den Schlauch
	Der Heizer oder irgendwelche Öffnungen sind blockiert	Entfernen Sie etwaig hindernde Bestandteile
	Zuwenig Gasdruck	Kontaktieren Sie einen Gaszulieferer
	Der Grill wurde nicht vorgeheizt	Heizen Sie den Grill für ca. 15 min vor
Blasenbildung	Allzu fettiges Fleisch	Schneiden Sie dickere Fettränder ab
	Zu hohe Temperatur	Reduzieren Sie die Temperatur
	Fettreste	Reinigen Sie den Grill
Die Flammen erlöschen	Zu viel Wind	Positionieren Sie den Grill an einem möglichst windstillen Ort

Zu hohe Flammenbildung	Überhöhte Gastemperatur	Kontaktieren Sie einen Gaszulieferer
Flammenrückschlag	Die Öffnung des Heizers ist blockiert	Reinigen Sie den Heizer
Fett-Feuer	Angehäuftes Fett in den Lebensmitteln	Drehen Sie alle Schalter und das Tankventil aus. Öffnen Sie die Abdeckungshaube und lassen Sie das Feuer ausgehen. Nach dem vollständigen Auskühlen des Grills kann dieser dann gereinigt werden

10 | Grilltips

1. Ob ein Fleischstück richtig durchgebraten ist, hängt in hohem Masse davon ab, wie dick die jeweilige Scheibe ist. Zudem beruht dessen Beurteilung auch auf dem jeweilig subjektiven Geschmack betreffend „blutig“, „medium“ oder „gut gebraten“.

2. Auch die Bratdauer hängt zu grossen Teilen davon ab, um was für ein Fleisch es sich handelt, wie dick die jeweilige Scheibe ist und was für eine Form das Stück hat. Auch die anfängliche Temperatur des Fleischs und der gewünschte Durchgebraten-Grad üben einen wesentlichen Einfluss auf die Bratdauer aus.

3. Tauen Sie ein anzubratendes Fleisch jeweils über Nacht ab. Benutzen Sie dazu aber keinesfalls eine Mikrowelle, da dadurch der Eigensaft des Fleisches verloren geht.

4. Verwenden Sie einen Pfannenwender anstatt einer Greifzange oder einer Gabel, um das Fleisch zu wenden. Ansonsten kann es vorkommen, dass durch das Einstechen ins Fleisch dessen Eigensaft austritt.

5. Tragen Sie stets Topflappen wenn Sie in Berührung mit heissen Bestandteilen kommen.

6. Um ein richtig saftiges Fleischstück zu erhalten, wird empfohlen nach dem fertigen Durchbraten jeweils etwas Salz auf beide Seiten des Stücks zu geben. Auserdem muss darauf geachtet werden, dass das Fleisch nur einmal gewendet wird, da bei mehrmaligem Wenden zu viel wertvoller Eigensaft verloren geht. Gewendet werden muss das Fleisch jeweils sobald eine Blasenbildung wahrgenommen wird.

7. Entfernen Sie zu dicke Fettränder vor dem Grillen.

Lebensmittel – Sicherheit

Damit Ihr Grillerlebnis stets sicher und gesund abläuft und Ihnen zudem viel Spass bereitet, sollten Sie folgende Hinweise beachten:

1. Verwenden Sie immer eine heisse Seifen-Wasserlösung, um die Hände, die Oberflächen und alle Kochutensilien zu waschen nachdem Sie das rohe Fleisch fertig gebraten haben.

2. Achten Sie stets darauf, das rohe Fleisch von bereits Gebratenem getrennt zu halten, um eine gegenseitige Verunreinigung zu vermeiden.

3. Es dürfen lediglich saubere Utensilien zur Zubereitung verwendet werden.

4. Braten Sie das Fleisch stets mit grosser Sorgfalt, um alle Keime abzutöten. Damit auch die Innentemperatur des Fleisches gemessen werden kann, sollte ein Thermometer angewendet werden.

5. Alle fertig zubereiteten Lebensmittel und Reste müssen in einem Kühlschrank aufbewahrt werden, wenn diese nicht gleich konsumiert werden.

11 | Lagerung

1. Reinigen Sie den Grill.

2. Lagern Sie den Grill an einem gut belüfteten und trockenen Platz im Freien. Auch muss gewährleistet werden, dass der Gastank in ausreichender Entfernung von Kindern aufbewahrt wird, wenn dieser mit dem Grill verbunden ist.

3. Erst nachdem das Grillgerät nicht mehr in Betrieb ist und der Gastank von diesem abgetrennt ist, kann er auch in Innenräumen gelagert werden. Der Gastank hingegen muss stets im Freien und ausser Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Er darf niemals im Inneren eines Gebäudes, in einer Garage oder an einem anderen zugeschlossenen Ort gelagert werden.

4. Die mitgelieferte Vinyl-Abdeckungshaube muss stets geschlossen werden.

KIBERNETIK.
Langäulistrasse 62 | CH-9470 Buchs (SG)
www.kibernetik.com